

# おかやま美酒鍋 in おかやま酒祭り2017

## ・ 特徴

- 岡山の**食材**だけを使った鍋である！
- 岡山の**酒**を**たっぷり**使っている！

## なぜ美酒鍋なのか？

おかやま酒祭りは、岡山で造られたお酒のみが、販売されています。他県のお酒はありません。出店されていない県内の酒蔵もあるため、とても多くの蔵元が岡山で酒造りを行っています。

このお酒をより味わって頂くため、お酒に合う料理を探していたところ、美酒鍋にたどり着きました。広島県の西条でも提供されていますが、**おかやま美酒鍋**は岡山独自のスタイルで調理、及び、提供します。



写真：やなぎまち居榮屋

調理を担当するのは、下石井公園近くで飲食店を営業されている「やなぎまち居榮屋」さまです。



写真：植田 輝義様より

## 岡山スタイル

岡山マイルド・パクチーをトッピングとして提供します。パクチーが苦手な方も、これなら好きになるかもしれません。パクチーはビタミンが豊富でデトックス効果もあるため、お酒との相性は抜群です！

また、取り皿にもお酒を入れて食べて頂きます。取り皿にお酒を入れたら、秘密の調味料を少し足して下さい！ ちょっと感動する味になります！

## おかやま酒祭り会場での提供方法

- (1)予約が必要です。本部テントでお申し込み下さい。
- (2)開催は金曜、土曜の17時から閉宴まで、2つのグループに分かれます。  
第1グループ 17:00-18:30 第2グループ 19:00-20:30
- (3)料金は1セット10,000円(税込み) 日本酒4合瓶が1本付いてきます。
- (4)座席は4名が座れるテーブルで、90分の座席指定です。
- (5)4合瓶はお客様が選ぶ事ができます。
- (6)調理ブース内で、(5)のお酒を入れた鍋に火を通します。
- (7)できあがった鍋を、お客様の指定席にお持ちします。
- (8)指定席にガスコンロを用意しますが、保温のために使うことを想定しています。
- (9)具材の追加はできませんが、会場内で購入したものを持ち込みできます。